مٹن دو پیازہ

مغل بادشاہوں کی پسندیدہ ڈش

اس کو بنانے کے بہت سے طریقے ہیں، مختلف ادوار میں اس شاہی کھانے کو بنانے کے لیے اجزائے ترکیبی میں تبدیلی کی جاتی رہی ہے تاکہ بہتر سے بہترین ذائقہ حاصل کیا جا سکے ۔

عید الضحیٰ ہو اور مٹن دو پیازہ نہ بنے ایسا تو ممکن نہیں، تو جی ہم نے بنایا مٹن دو پیازہ تھوڑی مختلف ترکیب کے ساتھ....

مٹن 1 کلو

پیاز 1 کلو

ٹماٹر 1/2 کلو

2 ادرک پیسٹ tbsp

1 لہسن tbsp

2دہیtbsp

2سر کہtbsp

1سوکھا دھنیاtbsp

1سفید زیرہtbsp

1گرم مصالحہtsp

6,7لونگ

1ہلدیtsp

نمک، سرخ مرچ

(سبز مرچ، ہرا دھنیا، لیموں (گارنش کے لیے

مکھن1tbsp

کوئلہ (دم کے لیے)

ترکیب ۔ڈیڑھ کپ پانی میں ٹماٹر گرائینڈ کر کے ڈالیں، ساتھ ہی ادرک، لہسن پیسٹ، سوکھا دھنیا، سفید زیرہ، دہی، سرکہ، لونگ، نمک، مرچ، ہلدی ڈال کر 10 منٹ کا پر یشیر دیں۔گوشت کے پانی کو مکمّل خشک نہیں کرنا ۔دس منٹ کے بعد پریشر کھول کر چیک کریں گوشت 3/4 حصہ گل جانا چاہیے ۔اب اس میں باریک سلائس میں کٹے ہوئے پیاز شامل کریں اور ساتھ ہی 4،5 ثابت ہری مرچ درمیان سے کٹ لگا کر ڈال دیں ۔دوبارہ درمیانی آنچ پر پریشر لگا دیں ۔دس سے بارہ منٹ بعد پریشر ککر کھولیں اور آئل یا گھی ڈال کر اچھی طرح بھون لیں (گھی میں اس کا ذائقہ زیادہ بہتر ہوتا) ۔بھونتے وقت گرم مصالحہ بھی شامل کریں اچھی طرح بھنائ کرنے کے بعد جب گھی الگ ہو جائے تو ایک لیموں کا رس شامل کریں، ا چمچ مکھن ڈالیں ۔سبز دھنیے سے گارنش کریں اور جلتے ہوئے کوئلے کا دم لگا دیں، پانچ منٹ کے لئے...لیں جی آپ کا مٹن دو پیازہ تیار ہے

نوٹ. 1.اس کے لیے بون لیس مٹن یا ران کا گوشت مناسب رہے گا.

2.پریشر کوکر کا ٹائم آپ کے مٹن اور گوشت پر منحصر ہے

3.گوشت کو زیادہ گلایا جاتا اس ڈش میں.

0307-8162003